

SNACKS

APERITIUS ITALIANS

| | |
|----------------------------------|----------------------------|
| ASSORTIT D'OLIVAS ITALIANES | 6€ |
| FOCACCIA ARTESANA | 8€ |
| OSTRICHE DELLA NORMANDIA N°2 | |
| <i>Ostres de Normandia</i> | 6.00€ /un. 34.00€ /6 un. |
| BACCALA MANTECATO | 13€ |
| BRESAOLA DE WAGYU & STRACCIATELA | 21.50€ |

SAPORE DI MARE

DE LA NOSTRA BARRA DE MARISC I PEIX FRESC

| | |
|---|---------------|
| ESCAMARLÀ FRESC XXL | |
| AMB PINOT GRIGIO BEURRE BLANC | 27€ /100g. |
| + CAVIAR OSETRA | 46€ /100g. |
| GAMBAVERMELLA DEL MEDITERRÀNI | 29.50€ /100g. |
| A LA BRASA AMB OLI D'OLIVA Y LÀMINES DE SAL | |
| TARTAR DE TONYINA VERMELLA BALEFEGÓ | 24€ |
| AMB PURÉ DE PERES I XIRIVIA, PINYONS, MOSTASSA DE TARONJA, LLIMA I TABASCO | |
| CARPACCIO DE GAMBA VERMELLA DEL MEDITERRÀNI | 25€ |
| AMB LÀMINES DE FONOLL, MELÓ I MAIONESA D'ANET | |
| LA LANGOSTÍSIMA | 22.50€ /100g. |
| <i>Llagosta vermella del Mediterràni</i> | |
| CUINADA SOBRE PATATA I CEBA BLANCA CONFITADA ACOMPANYADA DE SALSÀ BEURRE BLANC | |

ANTIPASTI · ENTRANTS

| | |
|--|------------------|
| VITELLO TONNATISSIMO | 19€ |
| LÀMINES DE VEDELLA AMB SALSÀ TONNA, TONYINA MARINADA I CAPARRONS | |
| PARMIGIANA D'ALBERGINIA | 16.50€ |
| LASAGNA D'ALBERGÍNIA AMB SALSÀ DE TOMÀQUET, MOZZARELLA I PROVOLA FUMADA | |
| AMANIDA DE FINES TIRES | 22€ |
| DE CALAMAR I TIRABECS AMB FORMATGE PECORINO I VINAGRETA DE POMA | |
| BURRATA "LA BELLA" | 19.50€ |
| BURRATA "L'ARTIGIANA" ORIGINAL DE PUGLIA AMB PESTO DE RUCA, TOMAQUETS, CAPARRES I ALFÀBREGA | |
| EL GRAN CARPACCIO DE VEDELLA | 42€ |
| <i>Vedella Chianina IGT de la Toscana</i> MARINAT AL BALSÀMIC, PARMIGIANO REGGIANO, PRALINÉ D'AVELLANES I OLI EXTRA VERGE D'OLIVA, CREMA DE NOUS I RUCA | Per a 2 persones |

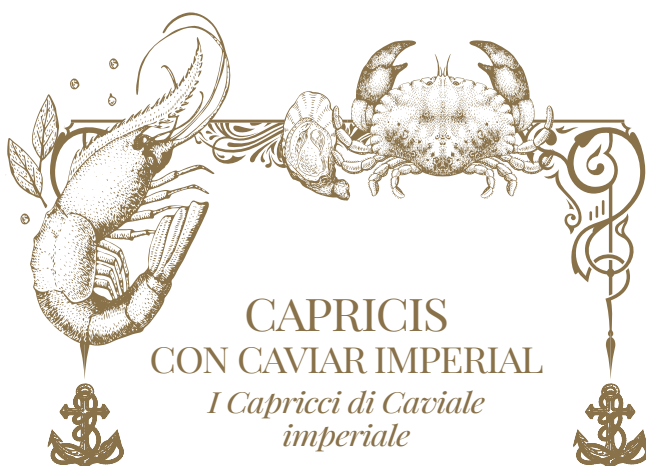


LA NOSTRA PASTA

PASTA FRESCA ARTESANAL ELABORADA AL NOSTRE PROPÍ PASTIFICCI

| | |
|---|------------------|
| STROZZAPRETI ALLA GENOVESE | 22€ |
| PASTA FRESCA AMB RAGÚ DE PORC IBÈRIC, VEDELLA I FORMATGE PECORINO | |
| TONNARELLI CACIO E PEPE | 24€ |
| PASTA FRESCA AMB SELECCIÓ DE PECORINOS ITALIANS I PEBRA NEGRA DE KAMPOT | |
| → SUPLEMENT TRUFA NEGRA +20€ ← | |
| LINGUINE ALL' ASTICE | 39€ |
| PASTA FRESCA CASOLANA AMB LLAMÀNTOL & SALSÀ DE TOMAQUET PIENNOLO VERMELL I GROC | |
| LINGUINE & ARAGOSTA | 69€ |
| PASTA FRESCA CASOLANA I LLAGOSTA VERMELLA & SALSÀ DE TOMAQUET PIENNOLO VERMELL I GROC | |
| RAVIOLO AL SAPORE DI MARE | 31€ |
| RAVIOLI FARCITS DE GAMBA VERMELLA DEL MEDITERRANI I STRACCIATELA DE BUFALA SOBRE CREMA D'ESCAMARLANS I FESTUCS | |
| SPAGHETTI ALLE VONGOLE | 28€ |
| PASTA FRESCA CASOLANA AMB CLOÏSSES, ALL I JULIVERT | |
| LA PASTA AL POMODORO FRESCO E BASILICO | 18€ |
| TAGLIATELLE AMB SALSÀ DE TOMÀQUET SANT MARZANO I PIENNOLO, PARMIGINO REGGIANO D.O.P I ALFÀBREGA | |
| MEZZI PACCHERI AL SAPORE DI MARE | Per a 2 persones |
| PASTA FRESCA CASOLANA AMB TOMAQUETS CHERRY, GAMBES, CLOÏSSES, MUSCLOS, ZAMBURINYES I ALFÀBREGA | 59€ |
| → SUPLEMENTO LLAMÀNTOL +60€ ← | |

PREGUNTA AL STAFF DE VEISSIMA PER LA NOSTRA PASTA SENSE GLUTEN



CAPRICIS CON CAVIAR IMPERIAL

I Capricci di Caviale imperiale

CAVIAR
AMB BLINIS Y CREMA ÀGRIA
10grs 40€ · 30grs 110€ · 50grs 175€ · 100grs 320€

GAMBA VERMELLA I CAVIAR
TORRADA DE TARTAR DE GAMBA VERMELLA I CAVIAR
29€/ud.

OSTRAS & CAVIALE
OSTRES DE NORMANDIA N°2
AMB CAVIAR IMPERIAL
I DRESSING DE XALOTES
11€/ud.

POESÍA DI CAVIALE
Poesia de caviar
PASTA FRESCA LINGÜINE
AMB CAVIAR
I MANTEGA DE LLIMONA
68.00€

FESTIVALE DI MARE

SERVITO DA
"LA FAMIGLIA MARINELLI"

Ostriche OSTRES

Lo scampo XXL ESCAMARLANS XXL

Gamberi rossi dal Mediterraneo GAMBES VERMELLES
DEL MEDITERRÀNI

Capesante ZAMBURINYES

TARTAR DE TONYINA VERMELLA BALEFEGÓ

· SALSÉS ·
BLOODY MARY
MAIONESA D'ALFÀBREGA · MAIONESA DE LLIMONA

ASSORTIT DE PESCE E MARISCO CRÚ
PERA 2 PERSONES

165€
AMB CAVIAR OSETRA · 10grs 195€



LE INSALATE · LES AMANIDES

| | |
|---|-----|
| AMANIDA VELISSIMA ESCAROLA, LLAVORS DE GRANADA, MELÓ, PINYONS, REMOLATXA I BOLETS SHIMEJI | 19€ |
| ROSSO PASSION SELECCIÓ DE TOMÀQUETS DE PROXIMITAT, AVELLANA, CEBA ENCURTIDA, ALGÀBREGA, QUINOA VERMELLA I BLANCA | 19€ |

FARINA E TRADIZIONE · FARINA I TRADICIÓ

| | |
|--|--------|
| MARGHERITA TOMÀQUETS CHERRY, TOMÀQUETS SAN MARZANO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE I ALFÀBREGA | 15€ |
| LA REGINA PIZZA BLANCA AMB MOZZARELLA FIOR DI LATTE, ESPINACS, RICOTTA, FESTUGS I MORTADELLA DI BOLOGNA | 18.50€ |
| LA DIAVOLISSIMA TOMÀQUETS CHERRY, TOMÀQUETS SANT MARZANO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, SALAME PICANT I SOBRASADA DE CALÀBRIA | 18.50€ |

PESCE FRESCO E CARNE

| | |
|---|--------|
| GRIGLIATA DI PESCE E FRUTTI DI MARE · PARRILLADA DE PEIX I MARISC CALAMARS, POPS, ESCAMARLÀ FRESC XXL, GAMBA VERMELLA DEL MEDITERRANI, CLOÏSSES A LA BRASA I ZAMBURINYES Per a 2 persones | 90€ |
| BRANZINO · SUPREMA DE LLOBARRO SALVATGE AMB ENDÍVIA A LA BRASA, PURÉ D'APIO NABO I POMA, CARBASSA, CARBASSÓ I SALSA DE CLOÏSSES | 28.50€ |
| SUPREME DI MERLUZO · SUPREMA DE BACALLÀ EXTRA CUINADA A BAIXA TEMPERATURA AMB ESCABETX DE PEBROT, SALSA D'ALL NEGRE I BEIXAMEL DE MAR | 29€ |
| IL POLIPO · POP AMB TRINXAT DE PATATES, 'GUANCIALE' I PURÉ DE JULIVERT | 28.50€ |
| COTOLETTA ALLA MILANESA · MILANESA DE VEDELLA LA CLÀSSICA XULETA DE VEDELLA AMB OS, ARREBOSSADA I SERVIDA AMB PATATES RUSTIDES | 58€ |
| FILETTO ALLA ROSSINI · FILET DE VEDELLA ECOLÒGICA A LA ROSSINI AMB FOIE-GRAS, TÒFONA D'ESTIU, SALSA DE MADEIRA | 35.50€ |

— A LA BRACE JOSPER · A LA BRASA JOSPER *Passion for Grilling* by Josper

| | |
|--|----------|
| SPIGOLA · LLOBARRO SALVATGE <i>Peça sencera</i> AMB VERDURES DE TEMPORADA | 85€/Kg. |
| IL ROMBO · TURBOT <i>Peça sencera</i> AMB VERDURES DE TEMPORADA | 105€/Kg. |
| LA TAGLIATA · ENTRECOT DE VEDELLA (500grs) AMB AMANIDA FRESCA, CROCANT DE PA I DRESSING DE MOSTASSA | 58€ |
| POLLASTRE DE CORRAL CUIXA DE POLLASTRE DE CORRAL A BAIXA TEMPERATURA AMB CABDELL D'ENCIAM A LA BRASA JOSPER I CHUTNEY DE PEBROTS | 26€ |



VELISSIMA
RISTORANTE · TERRAZZA · CLUB DI MARE

L'STAFF DE VELISSIMA L'INFORMARÀ DELS PEIXOS I MARISCS FRESCS DEL DIA I DEL PES APROXIMAT



+34 936 268 426
ciao@velissima.com · velissima.com
f @ d velissimabarcelona #perchelavitaavelissima

IVA inclòs

En compliment del Reglament (UE) N°1169/2011 sobre la informació facilitada al consumidor, en aquest establiment teniu disponible per a la vostra consulta la informació relativa a la presència d'al·lèrgens dels nostres productes. Consulti al nostre personal per sol·licitar aquesta informació